



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİ ROTİ DİNDENEAU (FRANSA)

ROTI DENDENO ROT

6-8 kişi için MALZEME :

1 adet hindi palazı 3.5 kg. civarında (temizlenmiş)

4 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

Tuz, bir çimdik karabiber

Varsa 1 çorba kaşığı biberiye otu, yoksa kullanma

Kuşbaşı doğranmış 1 adet soğan,

1 küçük havuç,

1/4 kereviz

4 dal maydanoz,

1 yaprak defne,

1 çay kaşığı kekik,

5 adet tane karabiber ezilmiş

2 su bardağı jüü yoksa et suyu

YAPILIŞI :

Sebzeleri kekik, tane, karabiber ve defneyi karıştırıp muhafaza ediniz

Hindiyi tuzlayıp biberleyiniz. Hindinin girebileceği bir tepsiye hindiyi koyunuz, üzerine yağı döküp biberiye otunu serpiniz ve hindiyi çevirerek yağa bulayıp tepsiye yan yatırınız

Zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine döküp hindiyi yağlayarak yarım saat bir yanının üzerinde, yarım saat öbür yanının üzerinde ve on dakika sırtının üzerinde ortadan hızlı ateşli fırında kızartıp sebze karışımı hindinin üzerine ve etrafına serpiniz ve beş dakika daha sebzelerle pişirip fırından çıkarınız

Hindiyi bir kaba çıkarıp muhafaza ediniz

Tepsinin içindeki yağı süzdürüp dökünüz

Sebzeler tepsinin içinde kalmalıdır, tepsiyi ağır ateşe koyup jüü'ü veya et suyunu ilâve ediniz, kaynatarak yarı miktarını çektirip ateşten alıp süzdürünüz

Hindiye mutfakta veya masada dilimleyip sosunu yanında ayrı olarak servis ediniz.